Built
Eletrodomésticos

MANUAL DE INSTRUÇÕES DOS FORNOS ELÉTRICOS DE EMBUTIR

LISTA DE POSTOS AUTORIZADOS

TERMO DE GARANTIA

MODELOS:
VERTICAL BLT FV IN
VERTICAL BLT FV BC

MODELOS:
HORIZONTAL BLT FI IN
HORIZONTAL BLT FI BC

MODELOS:
VERTICAL BLT FV IN 55 L

PARABÉNS

Ao escolher a linha Built de produtos, você optou por um produto de qualidade. O forno elétrico de embutir da Built agrega beleza, praticidade e economia.
É prático e fácil de limpar. A Built se especializou em eletrodomésticos de embutir, estando, portanto apta a lhe satisfazer em suas necessidades do dia a dia, tornando sua casa mais elegante e sua vida mais confortável.

ÍNDICE

1 | AVISOS GERAIS

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto Built.
Este produto é para uso doméstico: a utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante.
Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado.
A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação a um posto autorizado Built, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.
A Built se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

2 | Alertas de Segurança

* Leia atentamente o manual de instruções antes de operar o seu Forno de Embutir Built.
* Certifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão que será ligado o produto está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente, tensão e potência informadas para o produto na tabela de Dados Técnicos;
* A tomada ou conector a ser ligado o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão à efeito de manutenção, conserto ou instalação;
* Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do produto.
* A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação.
* Caso o cabo de alimentação apresente ou venha apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo;
* Não deixe que o cabo de alimentação toque superfícies quentes;
* O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando.
* Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contatos com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
* Não toque nos elementos de aquecimento;
* Não deixe o aparelho desassistido quando em funcionamento;
* Crianças, não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto mantenha-as longe do aparelho em funcionamento;
* A Built, não assume nenhuma responsabilidade por ações que venham a resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.
* Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre seu produto a queda dos mesmos sobre o produto poderá danificá-lo;
* Evite a utilização de extensões ou emendas.

3 | Tabela com Dados Técnicos do Produto

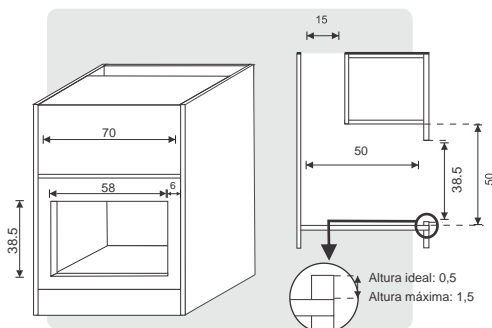
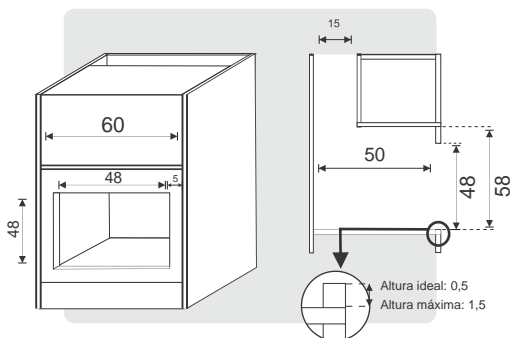
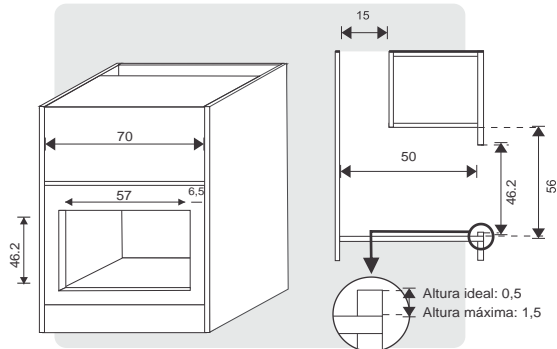
DADOS:	MODELO HORIZONTAL BLT FI IN - BLT FI BC	MODELO VERTICAL BLT FV IN - BLT FV BC	FORNO 55 LITROS BLT FV IN 55
VOLTAGEM:	127 V I 220 V 50/60 Hz	127 V I 220 V 50/60 Hz	127 V I 220 V 50/60 Hz
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA:	1,75 KW	1,75 KW	2,25 KW
TIPO DE ACIONAMENTO:	BOTÕES ROTATIVOS	BOTÕES ROTATIVOS	BOTÕES ROTATIVOS
POTÊNCIA DAS RESISTÊNCIA:	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W	INFERIOR - 1250 W SUPERIOR - 1000 W
COMPRIMENTO CABO DE ALIMENTAÇÃO:	1,00 METRO	1,00 METRO	1,00 METRO
PESO DO PRODUTO SEM EMBALAGEM:	13 Kg	13 Kg	13 Kg
PESO DO PRODUTO COM EMBALAGEM:	14 Kg	14 Kg	14 Kg
ACESSÓRIO NA CAIXA DE EMBALAGEM:	MANUAL DE INSTRUÇÕES 2 PARAFUSOS E 2 ARRUELAS PARA FIXAR MOLDURAS		
COR/ACABAMENTO:	IN : AÇO INOX ESCOVADO / PRETO IN : AÇO INOX ESCOVADO / BRANCO	IN : AÇO INOX ESCOVADO / PRETO IN : AÇO INOX ESCOVADO / BRANCO	IN : AÇO INOX ESCOVADO / PRETO
DIMENSÃO EXTERNA DA EMBALAGEM:	HORIZONTAL LARGURA: 71 cm ALTURA: 47 cm PROFUNDIDADE: 58 cm	VERTICAL LARGURA: 60 cm ALTURA: 58 cm PROFUNDIDADE: 58 cm	55 LITROS LARGURA: 71 cm ALTURA: 53 cm PROFUNDIDADE: 57 cm
DIMENSÃO DO NICHO DE EMBUTIMENTO:	HORIZONTAL LARGURA: 58 cm ALTURA: 37 cm PROFUNDIDADE: 50 cm	VERTICAL LARGURA: 48 cm ALTURA: 45,5 cm PROFUNDIDADE: 50 cm	55 LITROS LARGURA: 57 cm ALTURA: 44 cm PROFUNDIDADE: 50 cm
DIMENSÃO DA MOLDURA EXTERNA APARENTE DO PRODUTO:	HORIZONTAL LARGURA: 66 CM ALTURA: 42 CM	VERTICAL LARGURA: 55,5 CM ALTURA: 50,5 CM	55 LITROS LARGURA: 64 CM ALTURA: 50 CM

4 | Instruções para Instalação

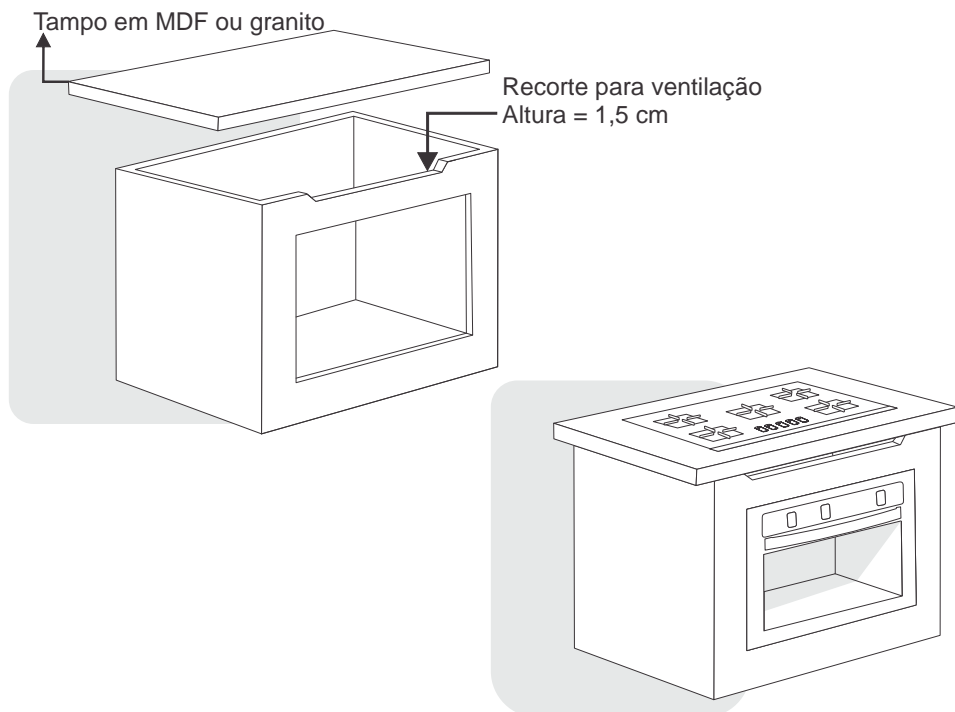
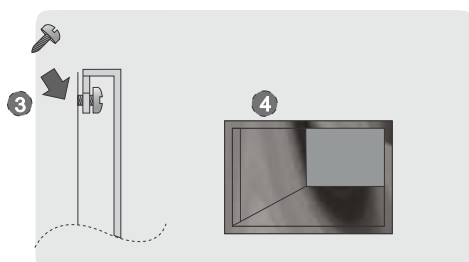
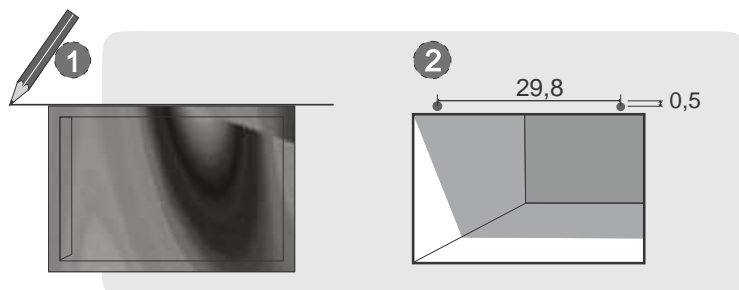
Retire cuidadosamente os filmes plásticos de proteção das peças de seu produto.
A utilização do produto sem retirar o filme plástico fará que este se derreta, dificultando a remoção e limpeza posterior.
O seu Forno Built está projetado para ser embutido em nichos de madeira ou alvenaria, desde que respeitadas as dimensões do nicho ilustrado abaixo.
É de vital importância deixar saídas para o ar aquecido proveniente do forno. Para tal o nicho deverá ter aberturas, ou como mostrado nos desenhos abaixo, ou saídas com divisões equivalentes.

Nichos

NICHOS | Posição de instalação - dimensões do nicho em centímetros.

Forno Horizontal BLT FI IN e BLT FI BC

Forno Vertical BLT FV IN - BLT FV BC

Instruções para embutimentos sob tampos

Tampo em MDF ou granito

Recorte para ventilação
Altura = 1,5 cm

Fixação dos fornos horizontal e vertical ao painel do móvel

1. Traçar uma linha rente a moldura do forno.
2. Centralizar dois furos com 29,8 cm de espaçamento entre eles e 0,5 cm a baixo da linha guia.
3. Instalar os parafusos de fixação.
4. Instalar a moldura.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A | Certifique-se que a tensão da rede é compatível com a do produto;
b | Use tomada padronizada e aprovada pelo INMETRO, com capacidade mínima de 15 A;
c | A rede elétrica deve estar dimensionada para no mínimo 10 A (para 220V) e 15 A (para 127 V) ;
*BLT FV IN 55 L - a rede elétrica deve estar dimensionada para no mínimo 12 A (para 220 V) e 18 A (para 127 V).
d | Não utilize conexões do tipo "T'';
e | Mantenha o cabo de alimentação distante do fundo inferior e fundo superior do produto;

5 | FUNÇÕES DOS BOTÕES DE SEU FORNO BUILT

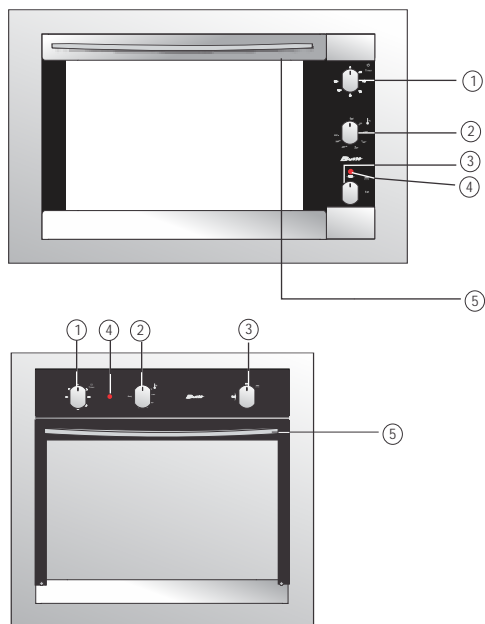
- botão do timer: quando acionado, acende a lâmpada do forno (que sempre permanecerá acesa durante a utilização do mesmo) e liga o timer no tempo desejado.
Nota: todas as funções de seu forno somente são iniciadas quando o timer for acionado.
-botão do termostato: serve para ajustar a temperatura desejada para cocção.
O termostato somente inicia o aquecimento do forno se o timer também estiver ligado.
O termostato liga somente a resistência inferior. Para que seja ligado também o grill é necessário acionar o botão do grill superior.
-botão do grill superior: quando acionado, liga a resistência superior do forno, fazendo a função de grill.
Nota: a função grill somente é ligada se o termostato também for ligado .
Nota: a função grill é desligada automaticamente pelo termostato quando o forno atinge a temperatura para a qual o termostato foi regulado.

1) Timer e acendimento da lâmpada
2) Botão de controle de temperatura
3) Botão de acionamento da função *Grill*
4) Lâmpada piloto
5) Puxador da porta

SEQUÊNCIAS DE OPERAÇÕES

PRÉ AQUECER O FORNO
-Ligar o timer no tempo de 15 min.
-Ajustar o termostato na temperatura máxima
-Ligar o botão do *Grill*

-UTILIZANDO O FORNO
Utilizar sem o *Grill*
-Ligar o botão do termostato na temperatura desejada.
-Acionar o timer no tempo desejado
-Colocar o botão do *Grill* na posição " Desligar "
-Caso queira " Dourar" o alimento acionar o botão do grill alguns minutos (Ex.: 5 Min.) antes do desligamento do timer.

Utilizar com o *Grill*
-Ligar o botão do termostato na temperatura Desejada e simultaneamente o botão do grill.
-Acionar o timer no tempo desejado.

6 | ORIENTAÇÕES PRÁTICAS PARA UTILIZAR SEU FORNO BUILT

Assar, dourar, descongelar, aquecer e outras atividades culinárias são muito fáceis de serem executadas em seu forno Built.
Para facilitar ainda mais, damos a seguir algumas informações para o uso eficiente de seu forno:
A | É importante na primeira utilização de seu forno, antes de colocar qualquer alimento dentro do mesmo, deixá-lo em aquecimento por 20 minutos, á temperatura de aproximadamente 200 graus. Isto serve para remover quaisquer resíduos de oleosidades que eventualmente surgiram no processo de fabricação e também para ativar o interior auto limpante do forno.
B | Quando da utilização normal, é sempre importante e necessário pré-aquecer o forno, antes de colocar o alimento dentro do mesmo.
O pré aquecimento é feito ligando o timer por 12 a 15 minutos, com o termostato na posição máxima e o grill superior também ligado.
C | Após o pré aquecimento, aí sim coloque o alimento dentro do forno,

ajustando a temperatura até a temperatura recomendada para cada tipo de prato e também ajustando o tempo a ser empregado para a preparação do alimento.
Nesta fase o grill superior deve ou não ser acionado (vai depender do alimento a ser preparado). Em 80% das aplicações, o grill superior deve ser empregado durante todo o tempo de utilização para o assado.
Em 20% dos casos, o alimento é assado somente com o aquecimento inferior, empregando-se o grill superior somente para “ dourar” o alimento ao final da preparação.
D | Nunca coloque pratos, pesos, panos, etc, sobre a porta do forno. A mesma não está dimensionada para nenhum peso além da sua própria massa .
A colocação de objetos sobre a porta poderá danificar as molas assentadoras da porta e provocar saída do ar quente de dentro do forno pelas frestas da isolação térmica, provocando perda de eficiência de seu forno e amarelamento de painéis e molduras do mesmo.

7 | TABELA ORIENTATIVA PARA TEMPOS E TEMPERATURAS

TIPO DE ALIMENTO	PRÉ AQUECIMENTO	TEMPERATURA (TERMOSTATO)	TEMPO (TIMER)	GRILL SUPERIOR
COSTELA BOVINA (1,5KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
PÃO CASEIRO	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 GRAUS	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
BOLOS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 GRAUS	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PEIXES (2KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
FRANGO EM PEDAÇOS (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	60 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
LAZANHA (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	200 GRAUS	45 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PIZZAS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	40 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
DESCONGELAR (1KG)	----------------	60 GRAUS	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
AQUECER ALIMENTOS (1KG)	12 MINUTOS, 22 GRAUS	80 GRAUS	30 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO

8 | DÚVIDAS E OCORRÊNCIAS MAIS FREQUENTES COM SEU FORNO BUILT

A | As paredes do móvel ou o tampo ficam excessivamente quentes quando o forno é ligado.
Resposta: não está havendo saída do ar quente. Verifique se há duto para saído do ar .

B | A resistência superior não fica “ vermelha” (como ocorre com a inferior).
Resposta: a resistência superior, por ser de apenas 750 watts, não se torna rubra como a inferior.

C | Após acionado o termostato, o forno não aquece.
Resposta: verifique se foi também acionado o timer.

D | Após acionado timer e termostato, o forno não aquece ou demora a aquecer.
Reposta: para um rápido aquecimento é necessário também que o grill superior seja ligado.

E | A lâmpada piloto em alguns momento fica desligada:
Resposta: é normal, visto que a lâmpada piloto somente liga quando também a resistência está ligada. O termostato desliga as resistências quando a temperatura ajustada foi atingida, e volta a ligá-las, quando a temperatura estiver de 5 a 8 graus abaixo da temperatura ajustada.

F | A parte superior da moldura e da porta estão amareladas.
Resposta: está havendo perda de calor pela gaxeta de borracha de vedação. Verifique se não há algum resíduo que esteja impedindo a porta de fechar completamente.

G | Os pães e bolos ficam bons externamente mas crus por dentro.
Resposta: a temperatura de cocção está muito alta e/ ou o grill superior está sendo ligado antes do tempo.

H | Está tendo umidade nos móveis e/ ou está saindo água do forno.
Resposta: não está havendo suficiente saída externa para o ar quente da cocção. Verifique se há duto de saída.

9 | INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

-Antes de qualquer manutenção, desligar o produto da tomada, quando possível ou desligar o disjuntor;
-Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;
-Para a limpeza do vidro, utilizar pano ou esponja macia, nunca com produtos abrasivos;
-Limpar a parte de inox com esponja macia com água e detergente secando com pano macio. O uso de produtos específicos (ex. BRILHAINOX) é recomendado.

10 | INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO

-Antes de realizar qualquer intervenção em seu produto, desligue-o da rede elétrica.
-A substituição do cabo de alimentação poderá ser feito somente por pessoal autorizado.
-Recomendamos que a manutenção ou conserto de seu produto seja feito pela rede autorizada Built.

Garantia

O Forno Built é garantido por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos Autorizados são aqueles credenciados pela Built e indicados no item 12 l Postos Autorizados, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Built.
O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Built;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou de plaqueta de identificação do aparelho;

Ônus eventuais por conta do consumidor:
- A garantia regulamentar oferecia pela Built, pressupõe produtos atendidos pelos Postos de Serviços Credenciados Built;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra, deslocamento e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

Observações

A Built não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativa a garantia de seus produtos além dos aqui explicados.
A Built reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.
Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

PARA SOLICITAR SERVIÇOS DOS POSTOS AUTORIZADOS BUILT,
LIGUE PARA OS TELEFONES CONSTANTES NA LISTA DE “POSTOS AUTORIZADOS”
OU CONTATE A FÁBRICA PELO SAC 0800 646 9990